

Zutaten:

400 g Mehl
2 TL Backpulver
175 g Zucker
1 P. Vanillezucker
175 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Füllung:

1 kg Quark
1 P. Vanillepuddingpulver
zum Kochen
2 P. Vanillezucker
Saft von 1 Zitrone
200 g Zucker
3 Eier

Puderzucker zum
Bestäuben

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Die Zutaten im **Schlagkessel** miteinander zu Streuseln verkneten und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Maxi-Herz mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen. 2/3 des Streuselteiges in die Form geben, verteilen und als Boden gut andrücken.

Die Zutaten für die Füllung miteinander cremig verrühren, in die Form füllen und mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen. Anschließend die restliche Teigmenge auf die Käsemasse krümeln.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 40 Min. backen.

Nach dem Abkühlen den Kuchen mit Puderzucker abstäuben.

Tipp:

Um dem Kuchen eine fruchtige Note zu geben, einfach Mandarinen oder Aprikosen unter die Käsemasse legen.